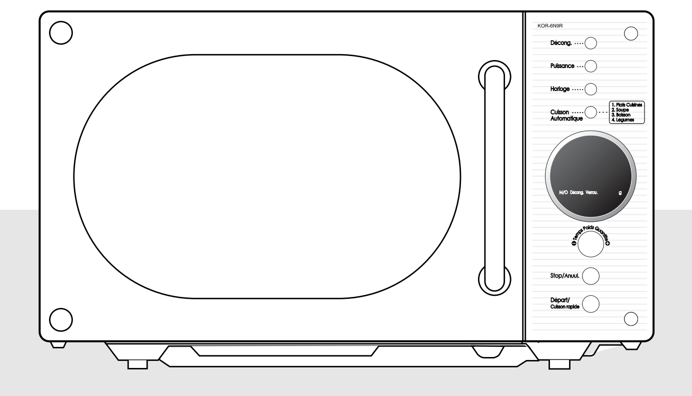


FOUR À MICRO-ONDES

KOR-6N9R / KOR-6N9RR

MODE D'EMPLOI



Veuillez lire l'intégralité de ces instructions avant d'utiliser votre four.

PRÉCAUTIONS CONTRE LES RISQUES DE SUREXPOSITION À L'ÉNERGIE MICRO-ONDES

(a) **N'utilisez jamais ce four en laissant la porte ouverte.** Le fonctionnement porte ouverte peut conduire à une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. N'essayez pas de forcer ni de déformer les crochets de sécurité.

(b) **Ne placez aucun objet** entre la porte et la face avant du four et ne laissez pas la saleté ou les résidus de produit nettoyant s'accumuler au niveau des joints.

(c) ATTENTION: Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, faites impérativement réparer le four par un technicien qualifié avant de vous en servir de nouveau : (1) porte (déformée), (2) charnières et loquets (cassés ou branlants), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.

(d) ATTENTION: Il est dangereux pour quiconque n'étant pas qualifié d'effectuer une réparation ou toute intervention nécessitant le retrait d'un élément de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

(e) ATTENTION: Les liquides et d'autres aliments ne doivent pas êtres chauffés dans les récipients fermés. Ils sont susceptibles d'exploser.

(f) ATTENTION: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

(g) ATTENTION: Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent pas utiliser le four sans la surveillance d'un adulte à cause de la température élevée.

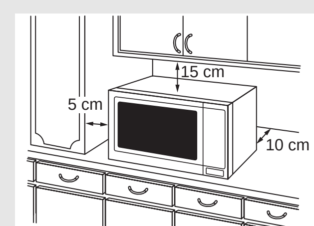


TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ CES INSTRUCTIONS AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER
AVERTISSEMENT : Comme pour tout appareil électroménager, des précautions sont nécessaires afin d'éviter incendies, brûlures, électrocutions et autres risques. Les règles ci-dessous permettent d'assurer le bon fonctionnement de ce four :

1. N'utilisez pas le four à des fins autres que la préparation des aliments, telles que la stérilisation et le séchage des vêtements, de papier ou de tout autre matériau non alimentaire.
2. N'utilisez pas le four à vide. Cela risque de l'endommager.
3. Ne rangez pas de papiers, livres, ustensiles de cuisine, etc., dans la cavité du four.
4. N'utilisez pas le four sans avoir installé le plateau en verre. Assurez-vous qu'il repose correctement sur la base tournante.
5. Retirez les couvercles ou bouchons avant de cuire des aliments conditionnés en bocal ou en bouteille.
6. Ne laissez pas de matériau étranger entre la surface et la porte du four. Cela risque de provoquer une fuite d'énergie micro-ondes excessive.
7. N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour la cuisson. Ils peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.
8. Ne cuisez du pop-corn que si vous disposez d'un ustensile spécialement conçu pour les fours à micro-ondes. Le four à micro-ondes est moins efficace que les méthodes traditionnelles : de nombreux grains ne seront pas soufflés. N'utilisez pas d'huile, sauf si le fabricant l'autorise.
9. Ne réchauffez aucun aliment entouré d'une membrane (œufs, pommes de terre, foie de volaille, etc.) sans les avoir préalablement percés plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
10. Ne faites pas cuire de pop-corn au-delà de la durée indiquée par le fabricant. (Le pop-corn cuit généralement en moins de 3 minutes). Prolonger la cuisson ne produit pas de pop-corn supplémentaire et risque de provoquer carbonisations et incendies. De plus, le plateau de cuisson peut être trop chaud pour être manipulé et même se casser.
11. Si la fumée s'éhappe en quantité du micro-ondes, débranchez l'appareil du secteur et laissez la porte fermée jusqu'à extinction des flammes.
12. Si vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez régulièrement le four, en raison du risque d'inflammation de ces matériaux.
13. Mélangez ou renmuez des biberons et des petits pots pour bébés, et vérifiez-en la température pour éviter les brûlures.
14. Contrôlez toujours la température des boissons ou aliments chauffés dans un four à micro-ondes avant de les servir, en particulier pour les enfants et les personnes âgées. Cette recommandation est très importante car les produits chauffés dans un four à micro-ondes continuent de chauffer, même après l'arrêt du four.
15. Les œufs avec coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas êtres chauffés dans le micro-ondes car ils risquent d'exploser.
16. Vérifiez que le capot du guide d'ondes est toujours propre. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon humide après chaque utilisation. Si vous laissez des graisses dans le four, celles-ci peuvent surchauffer, produire de la fumée et même prendre feu lors de l'utilisation suivante.
17. Ne chauffez jamais d'huile ou de graisse de friture, car vous ne pouvez pas en contrôler la température et risquez donc de provoquer une surchauffe et un incendie.
18. Les boissons réchauffées aux micro-ondes peuvent bouillir et déborder à retardement, aussi,manipulez le récipient avec précaution et attendez quelques instant avant utilisation.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes(y compris les enfants) ayant des capacités de mobilité ,reaction ou mentales réduites, ou sans expérience ou habitude, seules sans surveillance ou tant qu'elles n'ont pas été formées par une personne responsable de leur securité.
20. N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des des instructions appropriées leur ont été données,,permettant à l'enfant d'utiliser le four de facon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT : Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.

GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS : Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud, il y lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four .

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre. Cet appareil est équipé d'un fil de terre et d'une prise de terre. Celle-ci doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

AVERTISSEMENT : Une mise à la terre défectueuse peut créer un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un réparateur qualifié si vous n'êtes pas certain de comprendre parfaitement ces instructions ou si vous avez des doutes sur la mise à la terre correcte de cet appareil. Si une rallonge est nécessaire, utilisez exclusivement une rallonge à 3 fils équipée d'une prise de terre adaptée à la prise de l'appareil. La puissance indiquée sur la rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.

INSTALLATION

1 **Ventilation**
N'obstruez pas les orifices de ventilation. Si ces orifices sont obstrués pendant le fonctionnement, le four risque de surchauffer et de tomber en panne. Pour une bonne ventilation, laissez un espace d'environ 7,5 cm sur les côtés et à l'arrière du four. Le dégagement au-dessus du four doit être d'au moins 10 cm.

2 **Emplacement plat et stable**
Ce four doit être installé sur une surface plane et stable. Il est conçu pour être placé exclusivement sur un plan de travail. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation dans un meuble

3 **Dégagement à l'arrière et sur les côtés**
Toutes les grilles d'aération doivent être dégagées. Si elles sont obstruées pendant le fonctionnement, le four risque de surchauffer et de tomber en panne.

4 **Interférence avec les téléviseurs et les postes de radio**
Le four peut perturber la réception s'il est placé trop près des antennes, des lignes d'alimentation, des téléviseurs et des postes de radio. Placez le four le plus loin possible de ces appareils.

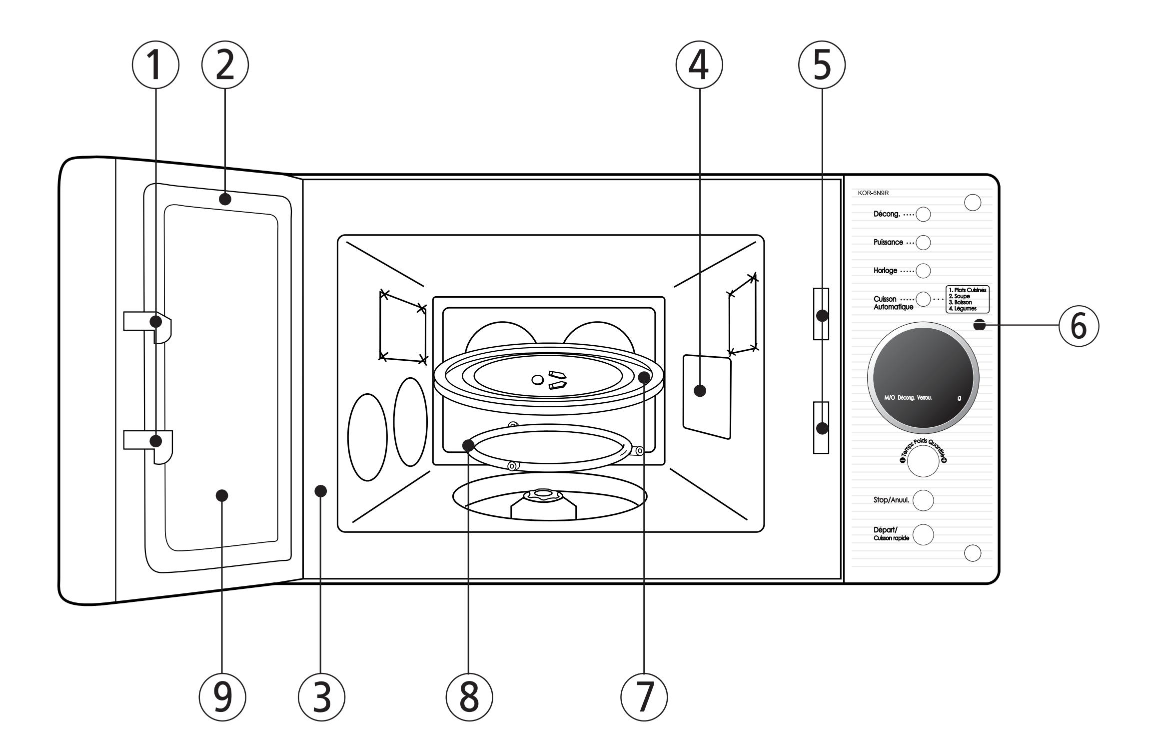
5 **Autres appareils de chauffage et robinets d'eau**
Placez le four à l'abri de l'air chaud, de la vapeur ou des projections d'eau, afin d'éviter une dégradation de l'isolation qui pourrait provoquer l'arrêt de l'appareil.

6 **Alimentation électrique**
- Vérifiez votre installation électrique. Ce four doit être alimenté par un courant d'environ 6 A, 230 V 50 Hz.
- Le cordon d'alimentation doit mesurer environ 80 cm.
- Utilisez exclusivement une alimentation correspondant à la tension indiquée sur le four. Une tension plus élevée peut provoquer un incendie ou être la cause d'un accident endommageant le four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Nous ne pouvons être tenus responsables des dégâts causés par l'utilisation de ce four sous une tension différente de celle spécifiée.
- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout risque.

7 **Inspection du four après déballage afin de repérer tout défaut éventuel :**
Porte désaxée ou cassée ou cavité endommagée. Si tel est le cas, N'INSTALLEZ PAS l'appareil et contactez immédiatement le revendeur.

8 Ne pas utiliser le four s'il est plus froid que la température de la pièce.
(Ceci peut se produire en cas de livraison par temps froid.) Laissez le four se réchauffer à température ambiante avant de le faire fonctionner.

SCHÉMA



① **Crochet de la porte –** Est automatiquement verrouillé lorsque la porte est fermée. Si la porte est ouverte en cours de fonctionnement, le magnétron est immédiatement mis hors tension.

② **Joint de porte –** Maintient l'énergie micro-ondes à l'intérieur de la cavité du four et empêche les fuites de micro-ondes.

③ **Cavité du four**

④ **Protection anti-projection –** Protège la prise du micro-ondes contre les éclaboussures de nourriture.

⑤ **Système de verrouillage –** Empêche le four de fonctionner lorsque la porte est ouverte. Le four ne fonctionnera que si la porte est entièrement fermée. Lorsque la porte est ouverte, le four s'arrête et ne redémarre qu'une fois la porte fermée.

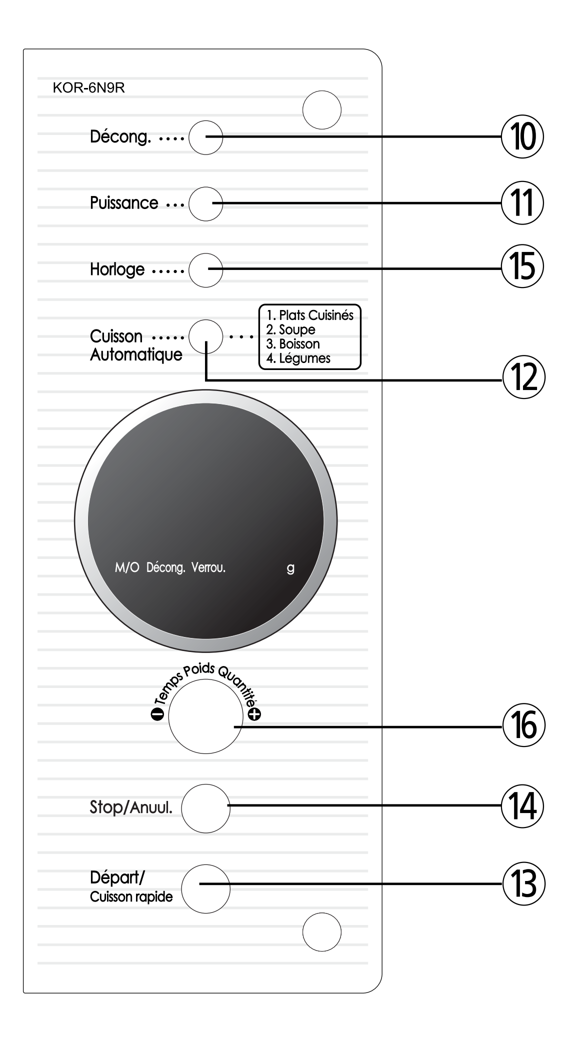
⑥ **Panneau de contrôle**

⑦ **Plateau de cuisson en verre –** Fabriqué en verre résistant à la chaleur. Le plateau se retire en toute facilité pour être nettoyé. Assurezvous qu'il est correctement positionné (empreintes) avant de mettre le four en marche. Placez la nourriture dans un récipient adapté (plat) sur le plateau.

⑧ **Anneau de guidage –** Soutient le plateau de cuisson en verre.

⑨ **Vitre de la porte –** Permet de voir les aliments dans le four. La vitre est conçue pour laisser passer la lumière, mais pas les micro-ondes.

SCHÉMA (suite)



⑩ **Décongélation** - Utilisé pour la décongélation en fonction du poids.

⑪ **Puissance -** Permet de régler le niveau de puissance des micro ondes.

⑫ **Cuisson automatique** - Permet de programmer la cuisson ou de réchauffer des aliments.

⑬ **Départ/Cuisson rapide -** Permet de mettre le four en marche et d'augmenter le temps de réchauffement de 30 secondes.

⑭ **Stop/Annul.** - Permet d'arrêter le four ou d'annuler toutes les informations mémorisées.

⑮ **Horloge** - Permet de régler l'heure.

⑯ **Bouton de sélection** - Permet de régler le temps de cuisson et le poids des aliments.

UTILISATION

Cette section contient des informations utiles sur le fonctionnement du four.

1 Branchez le cordon sur une prise d'alimentation 230 V 50 Hz.

2 Après avoir placé les aliments dans un récipient approprié, ouvrez la porte du four et posez le récipient sur le plateau en verre. Le plateau en verre et l'anneau de guidage doivent toujours être bien positionnés pendant la cuisson.

3 Fermez la porte. Assurez-vous qu'elle est bien fermée. Lorsque c'est le cas, la lumière s'éteint.

4 La porte du four peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson, en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte situé sur le panneau des fonctions. Le four s'arrête automatiquement. Pour redémarrer le four, fermez la porte et appuyez sur le bouton de démarrage DÉPART.

5 Le four cuit automatiquement en puissance maximale, à moins qu'un niveau de puissance inférieur ait été défini.

6 L'affichage indique ": 0" lorsque le four est branché.

7 L'horloge revient à l'heure du jour lorsque le temps de cuisson est écoulé.

8 Si vous appuyez sur le bouton ARRÊT/ANNUL. pendant la cuisson, celle-ci s'arrête et toutes les informations restent en mémoire. Pour effacer toutes les informations (à l'exception de l'heure en cours), appuyez de nouveau sur le bouton ARRÊT/ANNUL. Si la porte du four est ouverte pendant que le four est en marche, toutes les informations restent en mémoire.

9 Si vous appuyez sur le bouton DÉPART et que le four ne fonctionne pas, vérifiez la partie comprise entre la porte et le joint de porte pour détecter une éventuelle obstruction et assurez-vous que la porte est bien fermée. Le four ne pourra pas commencer la cuisson avant que la porte ait été correctement fermée ou que le programme ait été redéfini.

Assurez-vous que le four est correctement installé et que son cordon d'alimentation soit connecté à la prise électrique.

TABLEAU DE PUISSANCE EN WATT

• Le niveau de puissance se règle en appuyant sur le bouton Puissance. Le tableau suivant indique l'affichage, le niveau de puissance et le pourcentage de puissance émise.

Nombre de pression(s) sur le bouton Puissance	Niveau de puissance (affichage)	Puissance approximative émise
Une	P-HI	100 %
Deux	P-80	80 %
Trois	P-90	60 %
Quatre	P-40	40 %
Cinq	P-20	20 %

COMMENT PROGRAMMER LES FONCTIONS DU FOUR

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Lorsque le four est branché pour la première fois, ":0" s'affiche et clignote. En cas de coupure de courant, l'affichage indique ":0" lorsque le courant est rétabli.

Bouton	Étape	Remarque
Horloge	1. Appuyez sur le bouton Horloge. L'horloge à 12 heures est sélectionnée.	
	2. Appuyez de nouveau sur le bouton Horloge. L'horloge à 24 heures est sélectionnée.	**REMARQUE :** Ce four dispose de plusieurs systèmes d'horloge. Si vous préférez un système à 12 heures, ignorez cette étape.
	3. Tournez le bouton de sélection pour régler l'heure.	Si vous avez sélectionné l'horloge à 12 heures, l'affichage indique les heures de "1 à 12". Si vous avez sélectionné l'horloge à 24 heures, l'affichage indique les heures de "0 à 23". L'heure réglée commence à clignoter.
Horloge	4. Appuyez sur le bouton Horloge.	Les minutes ne clignotent plus et "00" commence à clignoter.
	5. Tournez le bouton de sélection pour régler les minutes.	L'affichage indique les minutes de "00" à "59". Les minutes réglées commencent à clignoter.
Horloge	6. Appuyez sur le bouton Horloge	

DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU POIDS

La fonction Décongélation au poids vous permet de décongeler les aliments sans avoir à estimer le temps de cuisson. Le poids minimum pour la fonction Décongélation au poids est de 200 grammes et le poids maximum de 3 000 grammes. Pour une décongélation en toute simplicité, suivez les étapes décrites ci-dessous.

Bouton	Étape	Remarque
Décong	1. Appuyez sur le bouton Décong.	Le voyant de décongélation s'allume et ":0"apparaît et le voyant "g" commence à clignoter.
	2. Tournez le bouton de sélection pour régler le poids des aliments à décongeler.	L'affichage indique votre sélection.
Départ	3. Appuyez sur le bouton Départ.	

Quand vous appuyez sur le bouton Départ, le voyant "g" disparaît et le voyant Décong. commence à clignoter pour signaler que le four est en mode Décongélation. L'affichage décompte le temps de cuisson pour vous indiquer la durée de décongélation restante en mode Décongélation. Le four émet des bips pendant le cycle de décongélation pour signaler que les aliments doivent être retournés ou disposés d'une autre façon. Quand le temps de décongélation est écoulé, trois bips sont émis.

DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS

Quand Décongélation en fonction du temps est sélectionné, le cycle automatique divise la durée de décongélation en plusieurs périodes de décongélation et de pause.

Defrost	1. Appuyez sur le bouton Décong.	le voyant “g” disparaît et “:0”apparaît.
	2. Appuyez encore sur le bouton Décong.	Le voyant de s’allume et “:0” apparaît.
	3. Tournez le bouton de sélection pour régler le poids des aliments à décongeler.	L’affichage indique votre sélection.
Départ	4. Appuyez sur le bouton Départ.	

REMARQUE :
Votre four peut être programmé pour une durée de 59 minutes 00 seconde (59:00).

Quand vous appuyez sur le bouton Départ, le voyant Décong. commence à clignoter pour signaler que le four est en mode Décongélation. L’affichage décompte le temps de cuisson pour vous indiquer la durée de décongélation restante en mode Décongélation. Le four émet des bips pendant le cycle de décongélation pour signaler que les aliments doivent être retournés ou disposés d’une autre façon.
Quand le temps de décongélation est écoulé, trois bips sont émis.

CUISSON EN UN SEUL TEMPS

Puissance

1. Appuyez sur le bouton Puissance. (Sélectionnez le niveau de puissance souhaité.)

Le voyant MO apparaît et l'affichage Indique votre sélection.

> **REMARQUE :**
> Si vous omettez l'étape 1, le four peut se trouver réglé sur la puissance maximale.

2. Tournez le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson.

L'affichage indique votre sélection.

> **REMARQUE :**
> Votre four peut être programmé jusqu'à 59 minutes 00. (59:00)

Départ

3. Appuyez sur le bouton Départ.

Quand vous appuyez sur le bouton Départ, le voyant MO apparaît pour confirmer les niveaux de puissance sélectionnés. L'affichage décompte le temps de cuisson pour vous indiquer la durée de cuisson restante. Quand le temps de cuisson est écoulé, trois bips sont émis.

> **REMARQUE :** Le fait d'utiliser des niveaux de puissance inférieurs augmente le temps de cuisson, ce qui est préférable pour des aliments tels que le fromage, le lait et la cuisson lente des viandes.

CUISSON EN DEUX TEMPS

Toutes les recettes exigent que les produits congelés soient entièrement décongelés avant la cuisson. Ce four peut être programmé pour décongeler automatiquement les aliments avant la cuisson.

Décongélation

1. Appuyez sur le bouton Décong.

Le voyant de Décong. s'allume et ":0" apparaît. Le voyant "g" commence à clignoter.

2. Tournez le bouton de sélection pour régler le poids des aliments à décongeler.

L'affichage indique votre réglage.

Puissance

3. Appuyez sur le bouton Puissance. (sélectionnez le niveau de puissance de votre choix).

Le voyant MO s'allume et l'affichage indique votre réglage.

Départ

4. Tournez le bouton de sélection pour régler le temps de cuisson.

L'affichage indique votre réglage.

5. Appuyez sur le bouton Départ.

Lorsque vous appuyez sur le bouton Départ, les voyants Décong. et MO apparaissent pour confirmer les niveaux de puissance sélectionnés. Le voyant Décong. commence à clignoter pour signaler que le four est en mode Décong. L'affichage décompte le temps de décongélation restant dans ce mode. Quand le four émet des bips, retournez, découpez ou disposez les aliments d'une façon différente. À la fin du mode Décong., le four commencera la cuisson MO. Le voyant Décong. s'éteint et le voyant MO commence à clignoter. L'affichage indique le temps de cuisson restant en mode MO. À la fin du mode MO, trois bips sont émis.

CUISSON RAPIDE

« Cuisson rapide » vous permet de réchauffer des aliments pendant 30 secondes à puissance maximale, si vous n'appuyez qu'une seule fois. En appuyant plusieurs fois sur le bouton Cuisson rapide, vous pouvez également augmenter le temps de réchauffement jusqu'à 5 minutes, par tranches de 30 secondes.

Cuisson rapide

1. Appuyez sur le bouton Cuisson rapide.

Lorsque vous appuyez sur le bouton Cuisson rapide, ":30" apparaît. Après 1,5 seconde, le four commence à chauffer les aliments. Quand le temps de cuisson est écoulé, trois bips sont émis.

CUISSON AUTOMATIQUE

« Cuisson Automatique » vous permet de cuire ou de réchauffer vos plats préférés en appuyant plusieurs fois sur le bouton Cuisson Automatique.

Cuisson Automatique

1. Appuyez sur le bouton Cuisson Automatique.

Quand vous appuyez une fois sur le bouton Cuisson Automatique "AC-1" s'affiche. En appuyant plusieurs fois sur ce bouton, vous pouvez sélectionner l'un des quatre programmes de menu décrits dans le tableau ci-dessous.

2. Tournez le bouton de sélection pour régler la quantité de votre choix.

L'affichage indique votre sélection.

Aliment	Pression sur le bouton Cuisson Automatique	Affichage	Poids	Instructions
Plats Cuisinés	1 fois	AC-1	350g	Placez les aliments sur le plateau du four à micro-ondes et recouvrez-les avec un film plastique perforé.
			450g	
Soupe	2 fois	AC-2	350g	Versez la soupe dans un bol ou dans une tasse adaptée pour la cuisson aux micro-ondes. Mélangez avant de servir.
			450g	
Boisson	3 fois	AC-3	1 tasse (200 ml)	Versez la boisson dans une tasse adaptée aux micro-ondes et placez-la sur le plateau tournant. Ne recouvrez pas la tasse. Mélangez avant de servir.
			2 tasses (200 ml x 2)	
			3 tasses (200 ml x 3)	
Légumes	4 fois	AC-4	200g	Lavez les légumes frais et mettez-les dans une casserole. N'ajoutez pas d'eau si vous venez de les laver. Recouvrez les légumes délicats avec un couvercle et mélangez après la cuisson.
			400g	

Départ

3. Appuyez sur le bouton Départ.

Quand vous appuyez sur le bouton Départ, l'affichage indique le temps de cuisson et la cuisson commence.
Quand le temps de cuisson est écoulé trois bips sont émis.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

Le verrouillage de sécurité permet d’empêcher l’utilisation non souhaitée du four, par exemple par des enfants en bas âge. Pour activer le verrouillage, appuyez sur le bouton Stop/Annul. et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Pour l’annuler, maintenez le bouton Stop/Annul. enfoncé pendant 3 secondes.

POUR ARRÊTER LE FOUR PENDANT LA CUISSON

1. Appuyez sur le bouton Stop/Annul.
   - Vous pouvez remettre le four en marche en appuyant sur le bouton Départ.
   - Appuyez de nouveau sur le bouton Stop/Annul. pour annuler les instructions.
   - Vous devez saisir de nouvelles instructions.

2. Ouvrez la porte.
   - Vous pouvez maintenant remettre le four en marche en fermant la porte et en appuyant sur le bouton Départ.

REMARQUE : Le four s’arrête lorsque la porte est ouverte.

AVERTISSEMENT - Si vous voyez un arc électrique se former, appuyez sur le bouton Stop/Annul. pour corriger ce problème.
Le terme d’arc électrique est utilisé pour désigner les étincelles dans le four à micro-ondes.
Les arcs sont dus à :
a) la présence de métal ou d’aluminium en contact avec les parois du four ;
b) la présence d’aluminium ne recouvrant pas parfaitement la nourriture (les bords retournés font office d’antennes) :
c) la présence dans le four à micro-ondes de métal, tel que des papillotes en aluminium, des piques à broche ou des plats à liseré d’or ;
d) l’utilisation dans le four à micro-ondes de serviettes en papier recyclé contenant des particules métalliques.

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

1 Débranchez le four avant de procéder à son nettoyage.

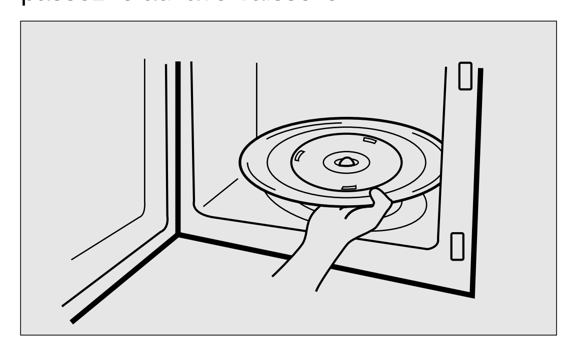
2 Veillez à ce que l'intérieur du four soit toujours propre. Lorsque des aliments ont éclaboussés les parois du four ou lorsque des aliments liquides ont été renversés, essuyez avec un linge humide. Nous ne recommandons pas l'utilisation de produits abrasifs.

3 La surface extérieure du four peut être lavée à l'eau et au savon, rincée, puis séchée avec un tissu non abrasif. Pour éviter d'endommager les parties nécessaires au bon fonctionnement du four, veillez à ne pas faire couler d'eau par les ouvertures de la ventilation.

4 Si le panneau des fonctions devient humide, essuyez-le avec un chiffon sec. N'utilisez aucun détergent ni aucune éponge abrasive pour nettoyer le panneau des fonctions.

5 Si de la vapeur d'eau s'accumule à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon. Cela se produit lorsque le four à micro-ondes est utilisé dans des conditions de forte humidité et ne constitue pas un cas de mauvais fonctionnement.

6 Il peut parfois s'avérer nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude avec du liquide vaisselle ou passez-le au lave-vaisselle.



7 L'anneau de guidage et la surface de la cavité du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter tout bruit excessif.
Passez simplement un chiffon sur la surface inférieure du four en utilisant un détergent doux et de l'eau ou du produit de nettoyage pour vitres, puis séchez. L'anneau de guidage peut être lavé dans de l'eau contenant du liquide vaisselle.

ANNEAU DE GUIDAGE

1 L'ANNEAU DE GUIDAGE et la surface du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter tout bruit excessif.

2 L'ANNEAU DE GUIDAGE DOIT TOUJOURS être utilisé pour la cuisson, en même temps que le plateau en verre.

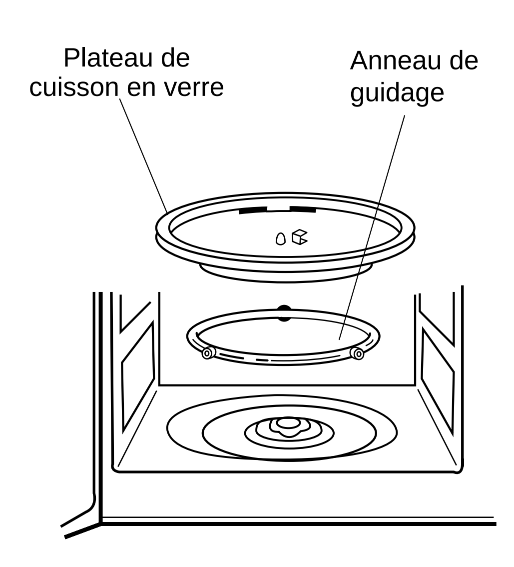
PLATEAU DE CUISSON EN VERRE

1 N'UTILISEZ PAS le four sans le plateau de cuisson en verre.

2 N'UTILISEZ PAS un plateau de cuisson en verre autre que celui fourni avec le four.

3 Si le plateau de cuisson en verre est chaud, ATTENDEZ QU'IL REFROIDISSE avant de le nettoyer ou de le passer sous l'eau.

4 NE CUISEZ RIEN DIRECTEMENT sur le plateau de cuisson en verre.



AVANT DE FAIRE RÉPARER VOTRE FOUR

Effectuez les vérifications suivantes afin d’éviter toute démarche inutile.

* Le four ne fonctionne pas :
  1. Vérifiez que le câble d’alimentation est correctement branché.
  2. Vérifiez que la porte est bien fermée.
  3. Vérifiez que le temps de cuisson est programmé.
  4. Vérifiez les fusibles et le disjoncteur électrique de votre domicile.

* Des étincelles apparaissent dans la cavité :
  1. Vérifiez les ustensiles utilisés. Les récipients ou les plats utilisés ne doivent pas comporter aucune partie métallique.
  2. Vérifiez qu’il n’y a ni broche métallique ni en aluminium touchant les parois intérieures.

Si le problème persiste, contactez un réparateur.
Une liste des centres de service après-vente est fournie avec le four.

N’ESSAYEZ PAS DE RÉPARER VOUS-MÊME VOTRE FOUR !

QUESTIONS ET RÉPONSES

*** Q : J’ai accidentellement fait fonctionner le four sans aucun aliment à l’intérieur. Est-il endommagé ?**
R : L’utilisation du four à vide durant une courte durée n’endommagera pas le four. Toutefois, nous ne le recommandons pas.

*** Q : Le four peut-il être utilisé sans le plateau en verre ou l’anneau de guidage ?**
R : Non. Le plateau en verre et l’anneau de guidage doivent toujours être installés dans le four avant de commencer la cuisson.

*** Q : Puis-je ouvrir la porte du four en cours de cuisson ?**
R : La porte du four peut être ouverte à tout moment pendant la cuisson. L’énergie micro-ondes est immédiatement coupée et n’est pas rétablie tant que la porte reste ouverte.

*** Q : Pourquoi y a-t-il de l’humidité dans le four après utilisation ?**
R : La présence d’humidité sur les parois de votre four à micro-ondes est normale. Elle est due au contact de la vapeur d’eau qui se dégage des aliments sur la surface froide du four.

*** Q : L’énergie micro-ondes traverse-t-elle la vitre de la porte ?**
R : Non. L’écran métallique renvoie l’énergie dans la cavité du four. Les trous laissent passer la lumière mais arrêtent l’énergie micro-ondes.

*** Q : Pourquoi arrive-t-il aux œufs d’éclater ?**
R : Lorsque vous cuisez ou pochez des œufs, le jaune peut éclater en raison de la formation de vapeur à l’intérieur de la membrane du jaune. Pour empêcher cela, il suffit de percer le jaune avec un cure-dent avant la cuisson. Ne faites jamais cuire d’œufs sans avoir percé leur coquille.

QUESTIONS ET RÉPONSES (suite)

*** Q : Pourquoi le temps de repos après la cuisson est-il instauré ?**
R : Le temps de repos est très important.
Avec la cuisson aux micro-ondes, la chaleur se trouve dans les aliments, et non dans le four. La plupart des aliments génèrent assez de chaleur interne pour permettre la poursuite du processus de cuisson, même lorsque les aliments ont été retirés du four. Le temps de repos pour les morceaux de viande, les gros légumes et les gâteaux permet de terminer la cuisson à l’intérieur, sans trop cuire l’extérieur.

*** Q : Que signifie le « temps de repos » ?**
R : Le « temps de repos » signifie que les aliments doivent être retirés du four et couverts un moment supplémentaire pour permettre l’achèvement de leur cuisson. Le four est ainsi libéré et peut être utilisé pour une autre cuisson.

*** Q : Pourquoi mon four à micro-ondes nécessite-il plus de temps pour cuire que le temps indiqué dans le guide de cuisson ?**
R : Vérifiez à nouveau dans votre guide de cuisson et assurez-vous que vous avez suivi exactement les instructions et voyez ce qui a pu causer de telles différences. Les durées de cuisson et les niveaux de chaleur indiqués sont des suggestions pour éviter la sur-cuisson. Le problème le plus courant est de s’habituer à un four à micro-ondes.
Des aliments de taille, de forme, de dimensions et de poids différents peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Utilisez votre propre jugement en plus des suggestions du guide de cuisson pour vérifier si les aliments ont bien été cuits comme vous l’auriez fait dans un four traditionnel.

*** Q : Le four à micro-ondes sera-t-il endommagé si je l’utilise à vide ?**
R : Oui. Ne l’utilisez jamais à vide.

*** Q : Puis-je utiliser mon four à micro-ondes sans le plateau tournant ou en retournant le plateau tournant pour poser un grand plat ?**
R : Non. Si vous retirez ou retournez le plateau tournant, votre cuisson ne sera pas efficace. Les plats utilisés dans votre four doivent pouvoir tenir sur le plateau tournant.

*** Q : Est-ce normal que le plateau tournant puisse tourner dans les deux sens ?**
R : Oui. Le plateau tournant tourne dans le sens des aiguilles d’une montre ou dans le sens contraire, en fonction de la rotation du moteur lorsque le cycle de cuisson démarre.

*** Q : Puis-je faire du pop-corn dans mon four à micro-ondes ? Comment obtenir les meilleurs résultats ?**
R : Oui. Faites cuire le pop-corn spécialement emballé pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant. N’utilisez pas de sacs en papier traditionnels. Utilisez le « test de bruit » en arrêtant le four à micro-ondes dès que vous entendez des éclatements toutes les 1 à 2 secondes. Ne faites pas recuire les grains non soufflés. Ne faites pas cuire de pop-corn dans des récipients en verre.

SPÉCIFICATIONS

ALIMENTATION	230 V ~ / 50 Hz 12A, MONOPHASE AVEC MISE À LA TERRE
CONSOMMATION MICRO-ONDES	1200 W
PUISSANCE RESTITUÉE MICRO-ONDES	800 W
FRÉQUENCE MICRO-ONDES	2450 MHz
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (L X H X P)	465 X 279 X 355 mm
DIMENSIONS INTÉRIEURES (L X H X P)	301 X 218 X 283 mm
POIDS NET APPROXIMATIF	Environ 13 Kg
MINUTEUR	59 min. 00 sec.
NIVEAUX DE PUISSANCE	5 NIVEAUX

* Les spécifications sont sujettes à modification sans préavis.

* Le four micro-ondes est un equipement du groupe 2 ISM dans lequel une energie a radio-frequence est generee intentionnellement et est utilisee sous forme de rayonnement electromagnetique pour le traitement d'une matiere.
  Ce four est un equipement de classe B adapte a une utilisation dans les locaux domestiques et dans les locaux branches directement sur un reseau d'alimentation basse tension qui alimente des batiments a usage domestique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Même si votre four est équipé de dispositifs de sécurité, il est important de respecter les précautions suivantes :

1. N'essayez pas de forcer ni de déformer les crochets de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte et la face avant du four et ne laissez pas la saleté ou les résidus s'accumuler sur les joints. Nettoyez régulièrement les joints avec un détergent doux, rincez et essuyez. N'utilisez jamais de poudre ni d'éponge abrasive.
3. N'exercez aucun effort sur la porte ouverte. Par exemple, un enfant suspendu à la porte ou toute autre charge peut faire tomber le four, provoquer des blessures et endommager la porte.
   Un four endommagé ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée. Il est particulièrement important que le four ferme correctement et que :
   i) la porte ne soit pas déformée ;
   ii) les charnières et les crochets ne soient ni cassés ni branlants ;
   iii) les joints de porte et d'étanchéité soient effectivement étanches.
4. Toute réparation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié.
5. Le four doit être nettoyé régulièrement et les résidus d'aliments doivent être retirés.
6. Le fait de ne pas nettoyer correctement le four peut entraîner une détérioration de la surface et ainsi réduire l'espérance de vie de l'appareil, de même qu'engendrer des situations dangereuses.

INSTRUCTIONS DE CUISSON

Quels ustensiles utiliser ?

Utilisez exclusivement des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes.
Pour la cuisson, les micro-ondes doivent pouvoir pénétrer à l'intérieur des aliments sans être réfléchies ni absorbées par le plat utilisé. Il convient donc de choisir l'ustensile avec soin. Si cet ustensile est identifié comme étant à l'épreuve des micro-ondes, vous ne courez aucun risque. Le tableau ci-dessous répertorie différents ustensiles et indique leurs niveaux de sécurité avec des commentaires quant à leurs conditions d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Ustensile	Sécurité	Commentaires
Feuille d'aluminium	▲	Peut être utilisée en petites quantités pour protéger certaines parties des aliments et ainsi éviter leur surcuisson. Si vous utilisez trop de feuille ou si celle-ci se trouve trop près de la paroi du four, des arcs électriques risquent de se produire.
Plats à brunir	●	Ne préchauffez pas pendant plus de 8 minutes.
Plats en porcelaine et en terre cuite	●	La porcelaine - y compris la porcelaine tendre ("bone china") -, la terre cuite et la faïence sont généralement appropriées, excepté si le plat présente une décoration métallique.
Plats jetables en carton polyester	●	Certains aliments sont emballés dans ce type de plats.
Emballages pour alimentation rapide		
• Coques en polystyrène	●	Peuvent être utilisées pour réchauffer les aliments, excepté si elles présentent une décoration métallique.
• Sacs en papier ou papier journal	✕	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclable ou décorations métalliques	✕	Peuvent provoquer des arcs électriques.
Verrerie		
• Vaisselle de table allant au feu	●	Peut être utilisée, excepté si elle présente une décoration métallique
• Verrerie fine	●	Peut être utilisée pour réchauffer les aliments ou les liquides. Le verre délicat peut se briser ou se fendre en cas de chauffe trop rapide.
• Bocaux en verre	●	Le couvercle doit être retiré. Approprié pour le réchauffage uniquement.
Métal		
• Plats	✕	Peuvent provoquer des arcs électriques ou des incendies.
• Ligatures pour sachets de congélation	✕	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout	●	Pour les cuissons brèves et le réchauffage. Également pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✕	Peut provoquer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	●	Récipients en thermoplastique résistant à la chaleur, notamment. Certains autres plastiques peuvent se tordre ou se décolorer à haute température. Ne pas utiliser de plastique de mélamine.
• Film étirable	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité. Ne doit pas être en contact avec les aliments. Faire attention lors du retrait du film : projection de vapeur brûlante.
• Sachets de décongélation	▲	Seulement s'ils sont adaptés à la cuisson ou se prêtent à un passage au four. Ne doivent pas être imperméables à l'air. Les percer avec une fourchette si nécessaire.
Papier ciré ou papier antigraisse	●	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et pour éviter les éclaboussures.

● : Utilisation recommandée
▲ : Utilisation limitée
✕ : Déconseillé

UTILISATION DU FOUR EN TOUTE SÉCURITÉ

Utilisation générale

Ne pas essayer de forcer ni de déformer les crochets de sécurité.
Ne pas placer d'objet entre la porte et la face avant du four et ne pas laisser de résidus s'accumuler au niveau des joints.
Nettoyer avec un détergent doux, rincer et essuyer. Ne jamais utiliser de poudre ni d'éponge abrasive.
Ne pas exercer d'effort ni de poids sur la porte du four, notamment en se suspendant à la porte ouverte. Cela risque de faire tomber le four et de l'endommager, ainsi que de provoquer des blessures.
Ne pas utiliser le four si les joints de porte et d'étanchéité sont endommagés, si la porte est déformée ou si les charnières sont cassées ou branlantes.
Ne pas utiliser le four à vide. Vous risquez de l'endommager.
Ne pas essayer de sécher des vêtements, des journaux ou tout autre matériau dans le four. Ils risquent de provoquer un incendie.
Ne pas utiliser de produits en papier recyclé car ils peuvent contenir des impuretés pouvant provoquer des étincelles ou un incendie.
Ne pas frapper le panneau de commande avec des objets lourds. Vous risquez d'endommager le four.

ALIMENTS

Ne jamais utiliser votre four à micro-ondes pour faire vos conserves personnelles. Le four n'est pas conçu pour cette utilisation.
Des aliments mis en conserve de façon inappropriée peuvent s'abîmer et être nocifs à la consommation.
Toujours utiliser le temps de cuisson minimum. Il est préférable de ne pas suffisamment faire cuire les aliments plutôt que de les faire trop cuire.
Les aliments non assez cuits peuvent être recuits dans le four, alors que pour les aliments trop cuits, rien ne peut être fait.
Faites chauffer les petites quantités de nourriture ou les aliments contenant peu d'humidité avec attention. Ils peuvent rapidement sécher, brûler ou provoquer un incendie.
Ne pas faire chauffer d'œufs dans leur coquille. Une pression risque de se former et les œufs peuvent éclater.
Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'œufs et les saucisses sont des exemples d'aliments avec une peau non poreuse.
Ils doivent être percés avant la cuisson afin d'empêcher qu'ils n'explosent.
Ne pas essayer de faire frire l'huile dans votre four à micro-ondes.
Toujours mélanger les aliments liquides avant de les faire chauffer. Les aliments liquides chauffés peuvent jaillir s'ils ne sont pas mélangés avec l'air.
Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque vous faites cuire du pop-corn.
Ne pas faire cuire de pop-corn dans un sac en papier sauf s'il s'agit d'un emballage commercial spécialement adapté à cet usage. Les grains peuvent surchauffer et enflammer un sac brunisseur en papier.
Ne pas placer le sac à pop-corn spécialement conçu pour les micro-ondes directement sur le plateau de cuisson du four.
Placez-le sur une assiette en céramique ou en verre adaptée aux micro-ondes pour éviter que le plateau ne surchauffe et ne casse.
Ne pas dépasser le temps de cuisson suggéré par le fabricant de pop-corn pour micro-ondes.
Prolonger la cuisson ne permet pas d'obtenir davantage de pop-corn et accroît les risques de carbonisation, de brûlure ou d'incendie. N'oubliez pas que le sac à pop-corn et le plateau peuvent être trop chauds pour être manipulés. Retirez-les avec précaution à l'aide de gants.

FORMATION D'UN ARC ÉLECTRIQUE

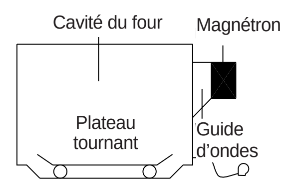
Si vous voyez un arc électrique se former, appuyez sur le bouton ARRÊT/ANNUL. pour corriger ce problème.

Le terme d'arc électrique est utilisé pour désigner les étincelles dans le four à micro-ondes.
Les arcs sont dus à :
- la présence de métal ou d'aluminium en contact avec les parois du four.
- la présence d'aluminium ne recouvrant pas parfaitement la nourriture (les bords retournés font office d'antennes).
- la présence dans le four à micro-ondes de métal, tel que des papillotes en aluminium, des piques à broche ou des plats à liseré d'or.
- l'utilisation dans le four à micro-ondes de serviettes en papier recyclé contenant des particules métalliques.

PRINCIPES D'UTILISATION DE MICRO-ONDES

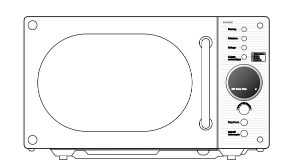
L'énergie de micro-ondes est utilisée pour cuire et réchauffer les aliments depuis les premières expériences avec RADAR qui ont lieu durant la deuxième guerre mondiale.
Les micro-ondes sont toujours présents dans l'atmosphère, pas des sources naturelles et humaines. Les sources humaines incluent les liaisons radar, radio, télévision, de télécommunications et les voitures.

COMMENT LES MICRO-ONDES CUISENT LES ALIMENTS



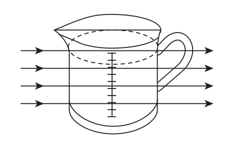
Dans un four à micro-ondes, l'électricité est convertie en micro-ondes par le MAGNETRON.

▶ RÉFLEXION

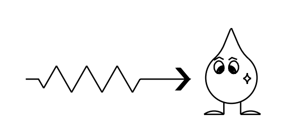
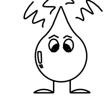
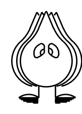


Les micro-ondes se réverbèrent sur les parois métalliques et l'écran métallique de la porte.

▶ TRANSMISSION



Elles traversent ensuite les ustensiles de cuisson pour être absorbées par les molécules d'eau contenues dans les aliments.
Tous les aliments contiennent de l'eau en plus ou moins grande quantité.

Micro-ondes Molécule d'eau Absorption Vibration

ABSORPTION

Les micro-ondes provoquent la vibration des molécules d'eau qui entraîne la FRICTION, c'est-à-dire la CHALEUR. Cette chaleur cuit ensuite les aliments. Les micro-ondes sont également attirées vers les particules de graisse et de sucre et les aliments en contenant beaucoup cuiront plus rapidement. Les micro-ondes peuvent uniquement pénétrer à une profondeur de 4 à 5cm et comme la chaleur se propage dans les aliments par conduction, comme dans un four traditionnel, les aliments cuisent de l'extérieur vers l'intérieur.

TABLEAU DE CONVERSION

MESURES DE POIDS	
15 g	1/2 oz.
25 g	1 oz.
50 g	2 oz.
100 g	4 oz.
175 g	6 oz.
225 g	8 oz.
450 g	1 lb.

MESURES DE VOLUME	
30 ml	1 fl.oz.
100 ml	3 fl.oz.
150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)
300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)
600 ml	20 fl.oz. (1pt)

MESURES DE CUILLÈRES	
1.25 ml	1/4 tsp
2.5 ml	1/2 tsp
5 ml	1 tsp
15 ml	1 tbsp

MESURES DE FLUIDE		
1 tasse	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 pinte	= 16 fl.oz. (RU 20 fl.oz.)	= 480 ml (RU 560 ml)
1 quart	= 32 fl.oz. (RU 40 fl.oz.)	= 960 ml (RU 1120 ml)
1 gallon	= 128 fl.oz. (RU 160 fl.oz.)	= 3840 ml (RU 4500 ml)

TECHNIQUES DE CUISSONS

TEMPS DE REPOS
Les aliments denses tels que la viande, les pommes de terre en robe de chambre et les gâteaux nécessitent un temps de repos (à l'intérieur ou à l'extérieur du four) après la cuisson, pour permettre à la chaleur de terminer sa conduction et de cuire entièrement le centre. Enveloppez les morceaux de viande et les pommes de terre dans une feuille de papier aluminium pendant le temps de repos. Les morceaux de viande nécessitent un temps de repos d'environ 10 à 15 minutes, les pommes de terre en robe de chambre d'environ 5 minutes. Les autres aliments, tels que les plats préparés, les légumes, les poissons, etc. nécessitent un repos de 2 à 5 minutes. Après la. décongélation, un temps de repos doit également être consenti. Si les aliments ne sont pas cuits après le temps de repos, remettez-les au four et cuisez-les un moment supplémentaire.

TENEUR EN HUMIDITÉ
La teneur en humidité de nombreux aliments frais, notamment des fruits et des légumes, varie en fonction des saisons, en particulier les pommes de terre en robe de chambre. C'est la raison pour laquelle les temps de cuisson doivent être ajustés. Les ingrédients secs tels que le riz et les pâtes peuvent s'assécher pendant le stockage. Leur cuisson peut donc être différente.

DENSITÉ
Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

FILM ÉTIRABLE
Le film étirable permet de conserver l'humidité des aliments et la vapeur ainsi emprisonnée accélère le temps de cuisson. Percez le film avant la cuisson afin de laisser s'échapper la vapeur en excès. Enlevez toujours le film avec précaution d'un plat car la formation de vapeur l'aura rendu très chaud.

FORME
Les formes régulières cuisent uniformément. Les aliments cuisent mieux avec les micro-ondes dans un récipient rond plutôt que carré.

ESPACEMENT
Les aliments cuisent plus rapidement et uniformément s'ils sont espacés. N'empilez JAMAIS les aliments les uns sur les autres.

TEMPÉRATURE DE DÉPART
Plus les aliments sont froids, plus leur cuisson est longue. Les aliments sortant du réfrigérateur nécessitent une cuisson plus longue que les aliments à température ambiante.

ALIMENTS LIQUIDES
Tous les aliments liquides doivent être agités avant et pendant leur chauffage. L'eau en particulier doit être agitée avant et pendant le chauffage afin d'éviter les éruptions. Ne chauffez pas d'aliments liquides ayant auparavant été portés à ébullition. NE LES RÉCHAUFFEZ PAS.

RETOURNEMENT ET MÉLANGE
Certains aliments doivent être mélangés pendant leur cuisson. Les viandes et les volailles doivent être retournées à mi- cuisson.

DISPOSITION
Les aliments individuels, tels que les morceaux de poulet ou les côtelettes doivent être placés dans un plat de telle sorte que les parties les plus épaisses soient tournées vers l'extérieur.

QUANTITÉ
Les petites quantités cuisent plus rapidement que les grosses et les petits plats se réchauffent plus rapidement que les grosses portions.

PERÇAGE
La peau ou la membrane de certains aliments entraîne la formation de vapeur pendant la cuisson. Ces aliments doivent être percés ou une bande de peau doit être retirée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'évacuer. Les oeufs, les pommes de terre, les pommes, les saucisses, etc. doivent être percés avant la cuisson. N'ESSAYEZ PAS DE CUIRE DES OEUFS DANS LEUR COQUILLE.

COUVERTURE
Couvrez les aliments avec un couvercle ou un film étirable pour micro-ondes. Couvrez les poissons, les légumes, les plats cuisinés, les soupes. Ne recouvrez pas les gâteaux, les sauces, les pommes de terre en robe de chambre ni les pâtisseries.

GUIDE DE DÉCONGÉLATION

- Ne pas décongeler de viande couverte. Le fait de couvrir la viande peut entraîner sa cuisson. Toujours tirer les emballages et les couvercles. Utiliser uniquement des récipients adaptés aux micro-ondes.
- Commencer la décongélation d'un poulet entier en le positionnant les ailes tournées vers le plat. Commencer la décongélation d'un rôti la face grasse tournée vers le plat.
- La forme des aliments modifie leur temps de décongélation. Les formes rectangulaires fines décongèlent plus rapidement qu'un bloc épais.
- Au bout du tiers du temps de décongélation, vérifiez les aliments. Il peut s'avérer nécessaire de retourner, découper, re-disposer ou retirer des portions déjà décongelées.
- Pendant la décongélation, le four vous invitera à retourner les aliments. À ce moment, ouvrez la porte du four et vérifiez les aliments. Suivez les techniques décrites ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats de décongélation.
  Fermez ensuite la porte du four et appuyez sur le bouton DÉPART pour terminer la décongélation.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être froids et uniformément ramollis. S'ils sont encore légèrement gelés, remettez-les dans le four pour quelques instants ou laissez-les à l'air libre quelques minutes. Une fois décongelés, laissez les aliments à l'air libre 5 à 60 minutes s'il reste des parties gelées.
  Les volailles et les poissons peuvent être placés sous le robinet pour terminer leur décongélation.

➪ ***Retournez :*** rôtis, côtes, poulets entiers, escalopes de dinde, hot-dogs, saucisses, steaks ou côtelettes.

➪ ***Re-disposez :*** steaks découpés ou séparés, côtelettes, hamburger, viande hachée, morceaux de poulet ou fruits de mer, morceaux de viande, par exemple des cubes de boeuf.

➪ ***Protégez :*** utilisez de petites bandes de papier aluminium pour protéger les parties fines ou les coins des aliments non uniformes, par exemple des cuisses de poulet. Pour empêcher la formation d'un arc électrique, ne permettez pas à la feuille de s'approcher à moins de 2,5 cm des parois ou de la porte du four.

➪ ***Retirez :*** pour empêcher qu'elles ne cuisent, les parties décongelées doivent être retirées du four. Cela permet de réduire le temps de décongélation des aliments pesant moins de 1350 g.

USTENSILES DE CUISINE

Assurez-vous que vos ustensiles sont adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

TEST D'USTENSILES

Placez l'ustensile en question à côté d'un verre mesureur rempli d'eau dans le four à micro-ondes. Faites chauffer dans le micro-ondes à pleine puissance pendant 1 à 2 minutes. Si l'eau chauffe mais que l'ustensile reste froid, il est adapté aux micro-ondes. Au contraire, s'il devient chaud, les micro-ondes sont absorbées par l'ustensile et il n'est pas adapté à la cuisson dans un four à micro-ondes. Votre cuisine contient certainement de nombreux ustensiles pouvant servir à la cuisson aux micro-ondes. Lisez la liste ci-dessous.

Utilisation recommandée

- **Plats et bols en verre ou vitrocéramique** – À utiliser pour chauffer ou cuire.
- **Plats brunisseurs pour micro-ondes** – À utiliser pour faire revenir l'extérieur de petits aliments tels que des steaks, des côtelettes ou des crêpes. Suivez les instructions fournies avec votre plat brunisseur.
- **Film plastique adapté aux micro-ondes** – À utiliser pour retenir la vapeur. Laissez une petite ouverture pour permettre l'évacuation d'une partie de la vapeur et évitez de le placez directement sur la nourriture.
- **Papier sulfurisé** – À utiliser comme couvercle afin d'éviter les projections.
- **Essuie-tout, serviettes et gobelets en papier** – À utiliser pour chauffer et recouvrir pour de courtes durées ; ils absorbent trop d'humidité pour réchauffer les aliments. Soyez particulièrement vigilant car une surchauffe peut provoquer un incendie dans votre four. N'utilisez pas de produits en papier recyclé, par exemple des essuie-tout, sauf s'ils sont spécialement conçus pour les fours à micro-ondes. Ces produits peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.
- **Thermomètres** – Utilisez uniquement ceux adaptés aux micro-ondes et suivez toutes les instructions. Vérifiez les aliments en différents endroits. Les thermomètres classiques ne peuvent être utilisés qu'une fois les aliments sortis du four.
- **Film étirable et sacs à rôtir pour micro-ondes** – Les sacs et les films étirables pour micro-ondes doivent être aérés pour laisser s'échapper la vapeur et percés à 4 ou 5 endroits différents. N'utilisez aucune attache métallique ni attache en plastique car elles risquent de fondre ou de provoquer un incendie en raison de la formation d'un arc électrique.

Utilisation limitée

- **Feuilles d'aluminium** – Utilisez des bandes étroites de feuille de papier aluminium pour éviter la sur-cuisson des parties exposées. L'utilisation excessive de feuilles de papier aluminium peut endommager votre four, aussi, soyez vigilant.
- **Céramique, porcelaine et poterie** – Utilisez ces ustensiles s'ils sont adaptés aux micro-ondes. Dans le cas contraire, testez-les pour vous assurer qu'ils peuvent être utilisés en toute sécurité. N'utilisez jamais aucun plat comportant des parties métalliques.
- **Plastique** – N'utilisez que les plastiques adaptés aux micro-ondes. Les autres plastiques peuvent fondre.
- **Récipients en plastique fin, papier, paille et bois** – Surveillez toujours le four attentivement. Regarder de temps en temps dans le four est indispensable lorsque vous faites cuire ou réchauffer des aliments dans des conteneurs jetables en plastique, papier ou tout autre matériau combustible. Ne les utilisez que pour faire réchauffer des aliments. Soyez particulièrement vigilant car une surchauffe peut provoquer un incendie dans votre four.

Utilisation non recommandée

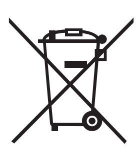
- **Bouteilles et pots en verre** – Le verre classique est trop fin pour être utilisé dans un four à micro-ondes et risque de casser.
- **Sacs en papier** – Ils présentent des risques d’incendie, sauf les sacs à pop-corn spécialement conçus pour les micro-ondes.
- **Tasses et assiettes en mousse de polystyrène** – Ils peuvent fondre et dégager un résidu dangereux sur les aliments.
- **Récipients alimentaires et de stockage en plastique** – Des récipients tels que des boîtes de margarine peuvent fondre dans le four à micro-ondes.
- **Ustensiles métalliques** – Ils peuvent endommager votre four. Retirez tout ce qui est métallique avant la cuisson.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Même si votre four est équipé de dispositifs de sécurité, il est important de respecter les précautions suivantes :

1. N’essayez pas de forcer ni de déformer les crochets de sécurité.
2. Ne placez aucun objet entre la porte et la face avant du four et ne laissez pas la saleté ou les résidus s’accumuler sur les joints. Nettoyez régulièrement les joints avec un détergent doux, rincez et essuyez. N’utilisez jamais de poudre ni d’éponge abrasive.
3. N’exercez aucun effort sur la porte ouverte. Par exemple, un enfant suspendu à la porte ou toute autre charge peut faire tomber le four, provoquer des blessures et endommager la porte. Un four endommagé ne doit pas être utilisé tant qu’il n’a pas été réparé par une personne qualifiée. Il est particulièrement important que le four ferme correctement et que :
   i) la porte ne soit pas déformée ;
   ii) les charnières et les crochets ne soient ni cassés ni branlants ;
   iii) les joints de porte et d’étanchéité soient effectivement étanches.
4. Toute réparation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié.





Traitement des appareils électriques et électroniques en fin de vie (applicable dans les pays de l’union européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective).

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les dechets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s’assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquenses négatives potentielles pour l’environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute iformation supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez consulter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

L’usage de tout appareil électrique implique certaines précautions de base pour la sécurité, notamment:

ATTENTION - Pour réduire les risques de brûlure, d’électrocution, d’incendie, d’exposition aux micro-ondes ou autres dommages corporels:

1. Lisez toutes les instructions avant d’utiliser l’appareil.
2. Lisez et respectez les “conseils de sécurité pour éviter toute exposition aux micro-ondes” figurant en page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Ne le branchez que si votre installation électrique est appropriée.
4. Installez et placez cet appareil dans un lieu conforme aux instructions d’installation ci-jointes.
5. Certains produits, tels que les œufs et les récipients clos (ex:bocal de verre fermé) risquent d’exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
6. N’utilisez cet appareil que pour l’usage auquel il est destiné, décrit dans ce manuel.
7. Comme pour tout appareil il doit être régulièrement contrôlé, s’il est utilisé par des enfants.
8. Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d’alimentation ou la prise sont abîmés, s’il ne fonctionne pas normalement ou à la suite d’un endommagement ou d’une chute.
9. Cet appareil ne doit être réparé que par le personnel de dépannage compétent. Contactez le service de dépannage le plus proche pour toute révision, réparation ou réglage.
10. Aucune ouverture de l’appareil ne doit être couverte ou bloquée.
11. N’utilisez pas cet appareil à l’extérieur.
12. Ne placez jamais le cordon d’alimentation ou la prise dans l’eau.
13. Eloignez le cordon d’alimentation de toute surface chaude.
14. Ne laissez pas traîner le câble au-dessus d’une table ou la prise dans l’eau.
15. Pour le nettoyage des surfaces de la porte et du four qui sont en contact lorsque l’appareil est fermé, n’utilisez que des détergents doux et non abrasifs et appliquez-les à l’aide d’une éponge ou d’un chiffon.
16. Pour réduire les risques d’incendie dans la cavité du four:
    a) Ne laissez pas les aliments cuire trop longtemps. Surveillez soigneusement l’appareil si vous avez utilisé du papier, du plastique ou tout autre matière combustible pour faciliter la cuisson.
    b) Retirez les attaches contenant du métal lorsque vous placez un sac de plastique dans le four.
    c) Si les éléments placés dans le four s’enflamment, laissez la porte du four fermée, éteignez l’appareil et débranchez-le ou coupez le courant à l’interrupteur général.
17. N’utilisez pas ce four pour chauffer des produits chimiques corrosift (notamment les sulfures et les chlorures). Les vapeurs de ces produits chimiques corrosifs risquent d’endommager les contacts et les ressorts des interrupteurs de sécurité, les mettant hors service.
18. Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, et vérifiez-en la température pour éviter les brûlures. Il est préférable de ne pas laisser la tétine sur le biberon pendant le réchauffage afin d’éviter les risques de projection de liquide brûlant.
19. Si de la fumée s’échappe en quantité du four micro-ondes, indiquant que son contenu a pris feu, laissez la porte fermée, éteignez l’appareil et débranchez-le.
20. Si vous cuisez des aliments facilement brûlables (ex: Pop-corn), vérifiez la cuisson périodiquement pour prévenir les risques.
21. Attention aux jaillissements éventuels de liquides en ébullition lors de l’ouverture de la porte.



DAEWOO ELECTRONICS S. A.

277, rue de la Belle Etoile BP 50068
95947 Roissy CDG Cedex
Tel. : 08 21 23 04 56 Fax : 01.41.59.92.01